



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор РГКП «Национальный
центр тестирования» МНВО РК
Емелбаев Р.Т.
« » 2023 г.

Спецификация теста
по дисциплине «Производство рыбы»
для Оценки знаний педагогов
(для использования с 2023 года)

1. **Цель:** Разработка тестовых заданий для Оценки знаний педагогов в ходе аттестации педагогов, занимающих должности в организациях образования, реализующих общеобразовательные учебные программы технического и профессионального, послесреднего образования.
2. **Задача:** Определить соответствие уровня знаний педагогов квалификационным требованиям.
3. **Содержание** Тест по дисциплине «**Производство рыбы**», для аттестации педагогов по специальности» 07210900 «**Рыбное производство**» по квалификациям 3WO7210901 «**Обработка рыбы и морепродуктов**», 4SO7210902- «**Техник технолог**».

№	Тема	№	Подтема
1	Строение рыб	1	Внешнее строение и движение рыб Кожа и ее производные Пищеварительная система Нервная система Органы чувств
2	Инфекционные болезни рыб	2	Гемофилоз лосося Гельминтозы Гельминтозооны Бронхиомикоз
3	Пищевая ценность	3	Рыбий жир Филе рыбы Икра рыбы
4	Виды рыб	4	Отряд сельдеобразных Отряд лососельдообразных Отряд угреобразных Отряд карповых Отряд трескообразных Отряд окунеобразных Отряд камбаловых
5	Среда обитания рыб	5	Абиотические факторы и факторы их влияния на рыб Плотность воды и движение рыб Соленность воды Загрязнение водоемов под воздействием антропогенных факторов Место рыб в водном биоценозе
6	Строение и размножение	6	Бактерии Размножение микроорганизмов

	микроорганизма		Классификация микроорганизмов
7	Воздействие внешней среды на рыбу	7	Влияние физических факторов на микроорганизмы Влияние химических факторов на микроорганизмы Влияние биологических факторов на микроорганизмы Факторы внешней среды, влияющие на прекращение жизнедеятельности микроорганизмов
8	Питание микроорганизмов	8	Питание микроорганизмов Обмен веществ в микроорганизмах
Контекстные задания (текст, таблица, графика, статистические данные, картина и т.д.).			

4. Описание содержания задачи:

Строение рыб. Внешнее строение и движение рыб. Кожа и ее производные. Пищеварительная система. Нервная система. Система чувств

Инфекционные болезни рыб. Гемофилоз лосося. Гельминтозоны. Гельминтозы.

Бронхиомикоз

Неинфекционные болезни рыб. Авитаминозы. Травма рыб. Прокол рыбы.

Жизненный цикл рыб. Период жизни рыб. Кормление рыб. Жирность и упитанность рыб.

Размножение и возрастные изменения рыб. Миграции

Пищевая ценность. Рыбий жир. Филе рыбы. Икра рыбы.

Виды рыбы. Отряд сельдеобразных. Отряд лососеобразных. Отряд угреобразных. Отряд карповых. Отряд трескообразных. Отряд окунеобразных.

Среда обитания рыб. Абиотические факторы и факторы их влияния на рыб. Плотность воды и движение рыб. Соленность воды. Загрязнение водоемов под воздействием антропогенных факторов. Место рыб в водном биоценозе.

Строение и размножение микроорганизма. Бактерии. Размножение микроорганизмов.

Классификация микроорганизмов

Воздействие внешней среды на рыбу. Влияние физических факторов на микроорганизмы.

Влияние химических факторов на микроорганизмы. Влияние биологических факторов на микроорганизмы. Факторы внешней среды, влияющие на прекращение жизнедеятельности микроорганизмов.

Питание микроорганизмов. Питание микроорганизмов. Обмен веществ в микроорганизмах.

5. Трудность тестовых заданий в одном варианте теста: Тест состоит из 3-х уровней трудности: базовый уровень (А) – 25 %, средний уровень (В) – 50 %, высокий уровень (С) – 25 %.

Базовый уровень трудности характеризует воспроизведение простых знаний и навыков, позволяет провести оценки минимального уровня подготовленности обучающегося, выполнение простых действия с помощью определённых указаний, использование простых аргументов и естественнонаучных понятий.

Средний уровень трудности характеризует правильное воспроизведение основных знаний и навыков, распознавание простых моделей в новых ситуациях, умение анализировать, сравнивать, обобщать и систематизировать данные, использовать аргументы, обобщать информацию и формулировать выводы.

Высокий уровень трудности характеризует воспроизведение более сложных знаний и навыков, распознавание более сложных моделей заданий, интегрирование знаний, умений и навыков, анализ сложной информации или данных, проводить рассуждение, обосновывать и формулировать выводы, направлено на разграничение фактов и их последствий, определение значимости представленных фактов.

6. Форма тестовых заданий: Тестовые задания закрытой формы с одним правильным ответом.

7. Время выполнения тестовых заданий:

Продолжительность выполнения одного задания – в среднем 2-2,5 минуты.

8. Оценка:

При аттестации учитывается суммарный балл тестирования.

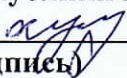

Для заданий с выбором одного варианта правильного ответа присуждается 1 балл, при выборе неправильного ответа – 0 баллов.

9. Рекомендуемая литература:

1. «Технология рыбных продуктов» Н.А. Воскресенский. Л.Л.Лагунов. Издательство «Пешевая промышленность» Москва 1968.
2. «Рыбные продукты» Б.П. Никитин.
3. «Общая ихтиология» Моисеев П. А., Н.А.Азизова. И.И. Куранова.

«СОГЛАСОВАНО»

**Департамент технического
и профессионального образования
Министерства просвещения
Республики Казахстан**

 
(подпись) (Ф.И.О)

« ___ » _____ 2023 г.





